




## Ficha Técnica do Produto Final “Pizza”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.278	
-------------------	---------------	---

<b>2. Descrição:</b>	Produto de snack-bar constituído por ananás, água, azeite, azeitona, bacon, camarão, cebola, chouriço, cogumelo, farinha, fermento, fiambre, milho, orégãos, polpa de tomate, queijo ralado e sal.
----------------------	--

<b>3. Matérias-Primas:</b>	<p>MP 01.02.010 - Ananás</p> <p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.03.005 - Azeitona</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.07.021 - Camarão</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.04.009 - Chouriço</p> <p>MP 01.03.076 - Cogumelo</p> <p>MP 01.03.077 - Farinha</p> <p>MP 01.09.008 - Fermento</p> <p>MP 01.04.015 - Fiambre</p> <p>MP 01.03.031 - Milho</p> <p>MP 01.03.025 - Orégãos</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>
----------------------------	--



## Ficha Técnica do Produto Final “Pizza”

<b>4. Produção:</b>	<p>Para a massa, juntar a farinha, o fermento, a água, o sal e azeite e deixar levedar.</p> <p>Para o recheio:</p> <p><b>Pizza Portuguesa:</b> Polpa de tomate, chouriço, bacon, cogumelos, queijo, azeitonas e orégãos.</p> <p><b>Pizza Caprichosa:</b> Polpa de tomate, cogumelos, fiambre, azeitonas, queijo e orégãos.</p> <p><b>Pizza Quatro Estações:</b> Polpa de tomate, chouriço, bacon, azeitonas, queijo e orégãos.</p> <p><b>Pizza Exótica:</b> Polpa de tomate, fiambre, camarão, ananás, azeitonas, queijo e orégãos.</p> <p><b>Pizza Tropical:</b> Polpa de tomate, fiambre, ananás, cogumelos, azeitonas, queijo e orégãos;</p> <p><b>Pizza Vegetariana:</b> Polpa de tomate, cogumelos, milho, cebola, queijo, azeitonas e orégãos.</p> <p>Para a montagem da pizza, estender a massa, colocar o recheio e levar a cozer.</p>
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.
<b>6. Conservação:</b>	Consumo imediato.
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	-----
<b>8. Rotulagem:</b>	-----
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	-----
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato.



## Ficha Técnica do Produto Final “Pizza”

<b>11. Características Organoléticas:</b>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	11.7g
	• Gordura Total		12.5g
	• Hidratos de Carbono		29.2g
	• Sal		1.4g
	• Valor Energético		281Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Bolores	≤10 UFC/g	
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g	
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g	
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g	
• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g		
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten, marisco, leite, produtos derivados do leite. Pode conter vestígios de soja. Produto suscetível de conter OGM's		

\* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N° 64 “Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração” do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.